

よろず

王道レシピ

たこやき



◆材料 (約100個分)

=生地=

小麦粉 (Type 405)	350g
ベーキングパウダー	10g
卵 (Lサイズ)	5個
だし汁	1400cc
砂糖	小さじ4
塩	小さじ4
醤油	小さじ4

=具=

ゆでだこ	150g
ねぎ (小口切り)	1個当り小さじ半分
天かす	60g
青海苔	適量
かつお節	適量
紅しょうが	1個当り小さじ1/4
サラダ油	適量
お好み焼きソース	適量

◇作り方

1. 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩をボールなどに入れ、だし汁を少しずつ加えながら泡だて器で、ダマがなくなるまで丁寧によく混ぜる。この状態で、2時間ほどねかせるとより美味しくなる。
2. 卵を別のボールに割って入れ、泡だて器でよく混ぜ、1に加える。その後、醤油を加える。
3. ゆでだこは1センチ角位に乱切り、ねぎは小口切り、紅しょうがはみじん切りにしておく。
4. たこ焼き器 (或いはたこ焼き用鉄板) を暖め、適温になれば、油をたっぷりひく。多すぎると思われる位がちょうど良い。
5. 生地は、その都度よくかき混ぜてから、計量カップなどに入れ、たこ焼き器に注ぐ。
6. 生地を注ぎ終われば、手早く具を入れる。生地のまわりの色が変わってきたら、千枚通しや焼鳥用の竹串などでたこ焼きをまるく廻しながらひっくり返す。
7. まんべんなく、たこ焼きを回転させながら焼き、まわりが濃いきつね色になりかりっとした感じになれば焼き上がり。
8. お皿に、焼き上がったたこ焼きを取り、ソースをかけ、かつお節と青海苔をかければ出来上がり。お好みでマヨネーズをかけても良い。



◆タコとキムチのたこ焼◆

キムチをみじん切りにしてタコと一緒に、具として入れる。辛いキムチもかなりマイルドに感じる。



●餅とチーズのたこ焼●

タコの代わりに、餅とチーズを入れる。チーズは、ゴーダチーズなどの硬いものを使う。カマンベールなどは、溶けてしまって無くなるので注意が必要。

